

JR大阪駅直結で、お帰りも **安心・楽しく**

# 同窓会・OB会プラン

開業40周年  
記念特典 &

カスタマイズできる  
オプションが充実!

ご利用時間は  
2時間30分

2023.

4.1(土) ▶ 9.30(土)

懐かしい友や恩師との逢える喜び、思い出話に花が咲く楽しい時間を、JR大阪駅直結の便利なホテルでお過ごしください。

## ホテル開業40周年 記念特典

40名以上のご利用で、  
4名様分のプラン料金が無料に!!

A

プラン

お一人様 ¥9,500

洋食 個々盛り

和食 個々盛り

フリードリンク

フリードリンクメニューから5種チョイス! +  
ウーロン茶・オレンジジュース

B

プラン

お一人様 ¥11,500

洋食 コース

和食 会席

和洋折衷 コース

フリードリンク

フリードリンクメニューの全7種類! +  
ウーロン茶・オレンジジュース

### フリードリンクメニュー

- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| ① 瓶ビール<br>(ノンアルコールビール) | ④ ウイスキー (ハイボール)      |
| ② ワイン (赤/白/カクテル)       | ⑤ 日本酒                |
| ③ 焼酎 (芋/麦)             | ⑥ 梅酒                 |
|                        | ⑦ カクテル (ジン/ウォッカ/カシス) |

### ¥500 off オプション

- 平日の11:00~15:00までのご利用、  
又は日・祝日の17:00以降の利用  
(除外日:4/29、7/16、8/11、9/17、9/23)
- フリードリンクのアルコール無し
- ご利用時間30分短縮

お得に  
カスタマイズ!

### ¥500追加オプション

- 焼菓子3種+コーヒー又は紅茶が飲み放題
- ノンアルコールドリンク5種類追加  
(ノンアルコールワイン/ノンアルコールカクテル4種)
- ご利用時間30分延長 ※延長時間は30分のみとさせていただきます。



### 本プランのご利用で

- 乾杯用スパークリングワイン付き!  
※ノンアルコールスパークリングワインに変更いただけます。
- 会場設営費無料!(有線マイク2本、ステージ240cm四方、司会台)  
※小宴会場にはマイク設備がございません。予めご了承ください。
- 感染防止対策の飛沫防止シールドの設置



ご宿泊・  
ホテルレストランでの  
二次会も承ります!

### 集合写真(当日渡し)



30枚以上 お一人様  
¥1,210(税込)~

私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の拠点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めてまいります。



ご予約・お問い合わせ  
ホテルグランヴィア大阪 宴会営業部

平日受付  
9:30~17:30

(直通) TEL.06-6347-1431

土日祝受付  
10:00~18:00

(直通) TEL.06-6345-2581

●表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。●10名様から承ります。  
●ご参加人数分の料金を頂戴いたします。●写真は全てイメージです。



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号  
TEL.06-6344-1235(代表) <https://www.granvia-osaka.jp/>



担当

# 同窓会・OB会 プラン メニュー例



料理内容は季節により変更させていただきます。

## Aプラン ¥9,500



- 〈冷製料理〉
- ・スモークサーモンと赤タマネギのサラダ レモン風味
  - ・シーフードのマリネと野菜のタブーレ
  - ・白身魚のブランドード ボッタルガとフレンチキャビア添え
  - ・合鴨ロース肉と茸のマリネ
  - ・カクテルサンドイッチ
- 〈温製料理〉
- ・スパイスチキンとポテトのフリット
  - ・ポイルソーセージと白いんげん豆の煮込み
  - ・本日鮮魚のヴァブール 海藻レモンソース
  - ・豚肉のコルドンブルー 粒マスタードソース
  - ・牛フィレ肉のグリル オニオンレフォルソース
- 〈デザート〉
- フルーツ ソルベ コーヒー



- 八 寸 湯葉山椒煮 青菜の浸し  
出し巻き玉子 むかご新丈  
笹巻き麩 鶏松風  
絹田巻き 山桃
- 造 り 鯛 鮪 あしらい一式
- 温 物 黄葉おかき揚げ  
千草あん
- 焼 物 但馬鶏桜花焼き  
鱈幽庵焼き
- 蒸 物 胡麻豆腐 山葵あん  
花びら百合根
- 御 飯 巻き寿司
- 留 椀 合わせ味噌仕立て
- 甘 味 メロン わらび餅  
コーヒー

## Bプラン ¥11,500



- ・ホタテ貝と彩野菜のタルタル 黒オリーブのソース
- ・本日のスープ
- ・本日鮮魚のヴァブール ソースリースリング
- ・国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ・自家製デザート
- ・コーヒー
- ・パンとエキストラバージンオリーブオイル



- 八 寸 湯葉山椒煮 青菜の浸し  
カステラ玉子 むかご新丈  
笹巻き麩 鯉昆布巻き 鶏松風  
絹田巻き 山桃
- 椀 物 胡麻豆腐 蛤の潮仕立て  
花びら大根
- 造 り 桜鯛 鮪 間八 あしらい一式
- 焼 物 鱈桜花焼き 筍と独活木の芽和え  
花びら百合根 車海老チーズ  
烏賊の手毬寿司 季節の串打ち
- 煮 物 黄葉おかき揚げ 帆立の千草あん
- 御 飯 白御飯
- 香 の 物 三種盛り
- 留 椀 合わせ味噌仕立て
- 木 の 実 季節物 コーヒー



- 八 寸 湯葉山椒煮 青菜の浸し  
カステラ玉子 むかご新丈  
笹巻き麩 鯉昆布巻き 鶏松風  
絹田巻き 山桃
- 椀 物 胡麻豆腐 蛤の潮仕立て  
花びら大根
- 造 り 桜鯛 鮪 あしらい一式
- 魚 料 理 高知県宿毛湾直送鮮魚のボワレ  
シャンパンソース
- 肉 料 理 牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- デザート 自家製デザート コーヒー
- パンと  
エキストラバージンオリーブオイル

※使用しているお米は「国産米」です。※食物アレルギーがございましたら、2週間前までにお申し出ください。※写真は全てイメージです。